

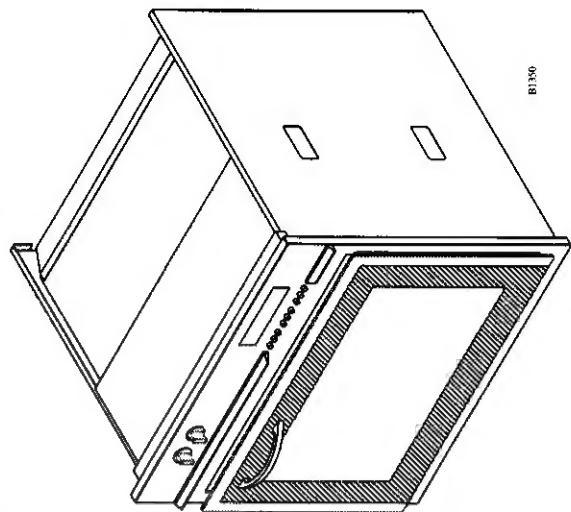
Husvåra



Inbyggna ds ugn

QC 471-0

944129124



 From the Electrolux Group. The world's No.1 choice.

Electroluxkoncernen är världens största tillverkare av el- och gasdrivna hushållsmaskiner för kök och rengöring samt utrustning för skogs- och trädgårdskötsel. I vårt sortiment ingår bl.a kylskåp, spisar, tvättmaskiner, dammsugare, motorsågar och gräsklippare. Varje år köper kunder i mer än 150 länder över 55 miljoner produkter från Electrolux, för både konsumtionsbruk och professionell användning.

I Electroluxkoncernen ingår bl a följande välkända varumärken; Electrolux, AEG, Zanussi, Fagor, Eureka och Husqvarna.

Bästa Kund,

Det är viktigt att du lär känna ugnens funktioner och finesser. Läs därför noga denna bruksanvisning, och var särskilt uppmärksam på de avsnitt som är markerade med Δ . Detta är varningstexter för undvikande av skador på person eller egendom.

Spara bruksanvisningen. Den är bra att ha vid tveksamhet och måste alltid följa med ugnen vid ev ägarbyte.

Bruksanvisningens första del innehåller en allmän beskrivning av din nya produkt. Därefter följer en kort introduktion om vad du skall göra innan du använder ugnen första gången. Avsnittet "Så använder du" beskriver hur ugnen används. Avsnittet "Skötsel och rengöring av" ger upplysningar om både daglig och mer grundlig rengöring av ugnen och dess utrustning. Skulle problem uppstå vid användning av ugnen kan du slå upp under avsnittet "Om ugnen inte fungerar", där det finns anvisningar om hur du själv kan åtgärda en del praktiska och tekniska problem.

Konsumentköp EHL

Vid försäljning till konsument i Sverige gäller Konsumentköp EHL-91 samt övriga EHL-bestämmelser vilka återförsäljaren tillhandahåller. Kom ihåg att spara kvittot och EHL-försäkringsbevis.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig att kontakta vår konsumentkontakt på tel. 08-672 53 50 eller via e-mail på vår hemsida www.husqvarna.se

Service och reservdelar

Har du frågor om eller vill beställa service eller reservdelar ber vi dig att kontakta återförsäljaren eller vår rikstäckande service på tel. 020 - 76 76 76 eller via e-mail på www.electroservice.se. Se adressen till ditt närmaste servicekontor i telefon-katalogen Gula sidorna under Hushållsutrustning, vitvaror - service.

I bruksanvisningen finns en sammansättning av enklare fel som du kan åtgärda själv.
Om du beställer service under EHL-åtagandet och det är ett enklare fel du kunnat åtgärda själv med hjälp av bruksanvisningen riskerar du att få betala servicebesöket, även om

produkten är ny.

Innan du kontaktar service, skriv upp följande enligt dataskylen, denna hittar du på baksida, denna hittar du på baksida:

Modellbeteckning
Produktnummer
Serienummer
Inköpssdatum
Hur och när uppträder felet ?
Garanti (gäller för Finland)
Produkten har två (2) års garanti. Garantivillkoren uppfyller branchens allmänna villkor, vilka tillhandahålls av leverantören eller återförsäljaren. Spara kvittot och verifikation på inköpsdatumet. Kostnader kan debiteras även under den tid som omfattas av kostnadsfri service om:
- reklamationen är omotiverad
- anvisningarna i bruksanvisningen inte har följs.

Konsumentkontakt

Har du frågor angående produktens funktion eller användning ber vi dig ringa vår konsumentgrupp, tel.nr. 08-672 53 60. I Finland kontaktas konsument-rådgivare på tel. 09-7704 2470 eller via e-mail på carelux.fsh@notes.electrolux.fi

Innan du tillkallar service – Tekniska råd

Problem	Åtgärd
Ugnen fungerar inte	Kontrollera om ugnen är påslagen. Kontrollera husets HPEU/HFI relä. Kontrollera ugnens säkring.
Ugnen värmer inte snabbt nog	Vid traditionell 200°C är uppvärmningstiden ca 15 min. Vid varmluft 175°C är uppvärmningstiden ca 9 min.
Säkringen går hela tiden	Troligen är för många elapparater igång samtidigt. Ugnen skall minimum anslutas en 16 amp säkringsgrupp. En 10 amp säkring kommer mycket snabbt att bli överbelastad.
Ugnen ger larmsignal	Larmsignal ges när ugnen når den inställda temperaturen, även när ugnen används från ”kall ugn”.
Denna symbol  008 visas i översta vänstra hörmot på display	Säkerhetsfunktion för att undvika överupphettning av klockan är i funktion. Stäng av ugnen som används och vänta tills ugnen har svalnat. Tryck härefter på  och uret fungerar åter.
Denna symbol  till sammans med 2 siffrig kod (001-009) eller (00A-00F) visas i översta vänstra hörmot på display.	du skall tillkalla service.

Innehållsförteckning

Stora

Till användaren

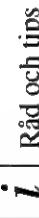
Bästa Kund	2
Säkerhetsinformation	5
Beskrivning av produkten	7
Ugnen	8
Säkerhetsutrustningen	8
Tillbehör	8
Före första användning av ugnen	9
Montering av luckspärr	9
Rengör ugn och utrustning	9
Värn upp ugnen	11
Så här använder du	12
Klockan	12
Ugnen	13
Tabell för grilling	28
Tabell för bakning	31
Tabell för matlagning	32
Tabell för stekning	35
Tabell för lågttemperaturstekning	36
Råd och tips vid användning av ugnen	37
Skötsel och rengöring	40
Front i rostfritt stål	40
Ugnen	40
Kontrolllampor	46
Om ugnen inte fungerar	52
Innan du tillkallar service - Praktiska råd	52
Innan du tillkallar service - Tekniska råd	54
Service och reservdelar	55
Konsumentköp EHL	55
Konsumentkontakt	55

Innehåll

¶. Till installatören

Uppackning	47
Tekniska data	48
Montering	49
Elektrisk anslutning	51

Så här läser du bruksanvisningen:



Råd och tips



Miljö information



Säkerhetsinformation

81157

Innehåll	Sida	Problem	Orsak - Åtgärd
Bakverk/maträtter blir för mörk eller gräddas ojämnt.....		Bakverk/maträtter blir för mörk eller gräddas ojämnt.....	För högt placerat bakverk/maträtt får för mycket övervärme, motsatt effekt vid placering för lågt i ugnen.
Bakverk/maträtter blir för mörka eller gräddas ojämnt.....		Bakverk/maträtter blir för mörka eller gräddas ojämnt.....	För hög temperatur. Var uppmärksam på att en ändring på 5°C kan betyda mycket för resultatet. Vid tillagning med varmluft skall temperaturen sänkas 15-20% i förhållande till tillagning med över/undervärme. Med varmluft kan färgsättningen bli något ojämn.
		Bakverk/maträtter blir för ljusa....	För låg temperatur. Bakverk/maträtt har fått för lite övervärme. Flytta upp bakverk/maträtt en fals.
			För låg placering. Bakverk/maträtt har fått för mycket övervärme. Flytta upp bakverk/maträtt en fals.
			En blank bakform av aluminium ger ljusare undersida än en mörk form. Placera blank form på bakplåt.
		Den katalytiska emaljen blir inte ren.....	Poreerna i emaljen är tillräckta. Se avsnittet "skötsel och rengöring.

Om ugnen inte fungerar

Innan du tillkallar service - Praktiska råd

Problem	Orsak - Åtgärd
Mat-/vetebrodd, mjuka kakor blir platta.....	För låg temperatur. Bakverk jäser upp och sjunker därför ihop. Höj temperaturen. Du har använt för lite jäst eller bakpulver. Mat-/vetebroddsegar har inte jäst rätt. För lång jässning efter utbakning ger ett platt resultat. Fett/vätskeblandningen har varit för varm. Temperaturen skall vara 37°C för färsk jäst och 45-50°C för torrfäst.
Mat-/vetebrodd, mjuka kakor blir för torra.....	För låg temperatur. Bakverket har stått för länge i ugnen för att bli färdigt. Höj temperaturen. För lite vätska, för mycket mjöl eller fel slags mjöl kan ge torrt bröd. Kom ihåg att inte hålla i allt mjöl på en gång, eftersom mjölmängden kan variera från bakning till bakning.
Bakverk/maträtter blir för mörk eller gräddas ojämnt.....	Fel placering i ugnen vid varmluft medför att luften inte kan cirkulera korrekt. Se vidare under 'Råd och tips vid användning. Håll ugnen under uppsikt då den värmits upp före första användning. Det finns risk för brännskador.
	* Se till att barn inte finns i närheten när du öppnar ugnsslucken. Varm

Ugnen får endast användas i enskilt hushåll och för normal hushållsanvändning. Använts den för andra ändamål gäller inte Konsumentköp EHL.

Installation

* Ur elsäkerhetssympunkt bör ugnen byggas in i anpassat inbyggnads-skåp.

* Ingrepp i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av lekmän kan försämra ugnen samt leda till skada på person och/eller egendom.

* Kontrollera att ugnens elsladd inte kommer i kläm vid installationen av ugnen.

* Skruva fast ugnen i inbyggnads-skåpet för att undvika att den tippar vid onormal belastning.

Barn

* Kontrollera att luckspärren är i funktion och att den fungerar. Låt inte småbarn leka med eller röra reglage och lucka.

Fel placering i ugnen vid varmluft medför att luften inte kan cirkulera korrekt. Se vidare under 'Råd och tips vid användning.

Bakverk/maträtter blir för mörk eller gräddas ojämnt.....

luft strömmar ut. Ugnen och luckans insida är mycket varm och kan vid beröring ge brännskador.

Användning

* Före första användning skall ugnen värmas upp. Vädra köket. Var försiktig! Ugnen blir mycket varm.

* Lägg inte aluminiumfolie på ugnens botten. Hindras under-värmen kan emaljen skadas på grund av överhettning.

* Använd endast kårl av material som är avsett för tillagning i ugn. Kontrollera kårtillverkarens anvisningar.

* Använd alltid väl isolerande grytvantar och ta ett stadigt tag i det som skall tas ut ur ugnen.

* Kontrollera att ugnen är avstängd när den inte används. Samtliga vred skall vara nollställda.

* Kontrollera att inte sladden till en i näheten anslutna elektrisk apparat kläms i en varm ugnslucka.

* Håll ugnen under uppsikt då den värmits upp före första användning. Det finns risk för brännskador.

* Se till att barn inte finns i närheten när du öppnar ugnsslucken. Varm

Rengöring

- * Se till att ugnen svalnat av innan rengöring sker.
- * Håll alltid ugnen ren. Fett och spill osar rejält vid uppvärming och medför i värska fall risk för brand.
- * Det är absolut förbjudet att rengöra ugnen med hjälp av en ång- eller högtrycksvätska.

Underhåll och service

- * Dra ut stickkontakt eller skruva ur säkringar före byte av trasig lampa.
- * Service och ev reparationer bör utföras av ett av leverantören godkänt serviceföretag. Använd endast original reservdelar.

Skrotning

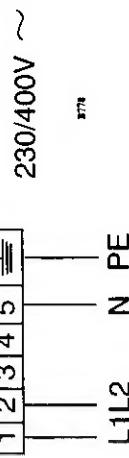
- * Förhindra olyckor med den skrotade ugnen; Lossa sladden från vägguttaget och kapa den så nära ugnens baksycke som möjligt. Sätt luckspärren ur funktion. Kontakta din kommun för information om var du kan lämna in din ugn.

Elektrisk anslutning

! Ingrep i ugnen skall utföras av behörig fackman. Arbete utfört av person utan tillräcklig kunskap kan försämra ugnen och leda till skada på person eller egendom.

Lossa plåten på ugnens ovansida.
All elektrisk installation skall utföras i enlighet med gällande lokala bestämmelser. Se inkopplingsschemat som även finns på ugnens ovansida.

OBS! Se till att elkabeln inte kläms vid montering av ugnen i
stickaturskap.



Ledningstyp:
Min 1,5 mm² H05 VV-F.
Märkeffekt: 3700 W
Spänning: 230V IN + PE

OBS! Elanslutning skall inte placeras bakom ugnen utan bör placeras i skåpet under ugnen, så att stickkontakten är lätt åtkomlig.

Beskrivning av produkten

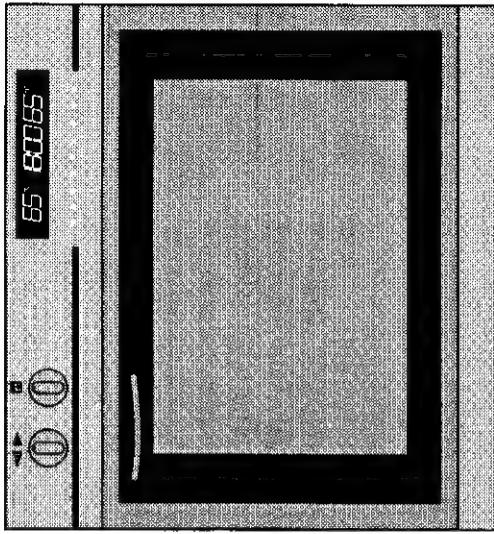
Montering av ugnen

i snickeriskåp

1. De 2 beslagen monteras med hjälp av skruv (1) i skåpets sidor med avståndet 555 mm mellan beslagen.
2. Ugnen placeras i skåpet.
3. Öppna ugnsluckan.
4. Från insidan av ugnen skurvas den fast i beslagen med hjälp av skruvarna (2).

Beslag och skruvar finns i en plastpåse som ligger inne i ugnen.

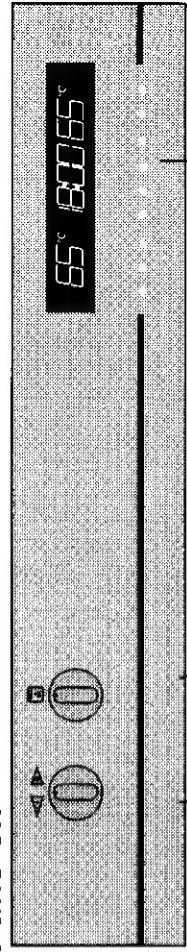
Ugnen



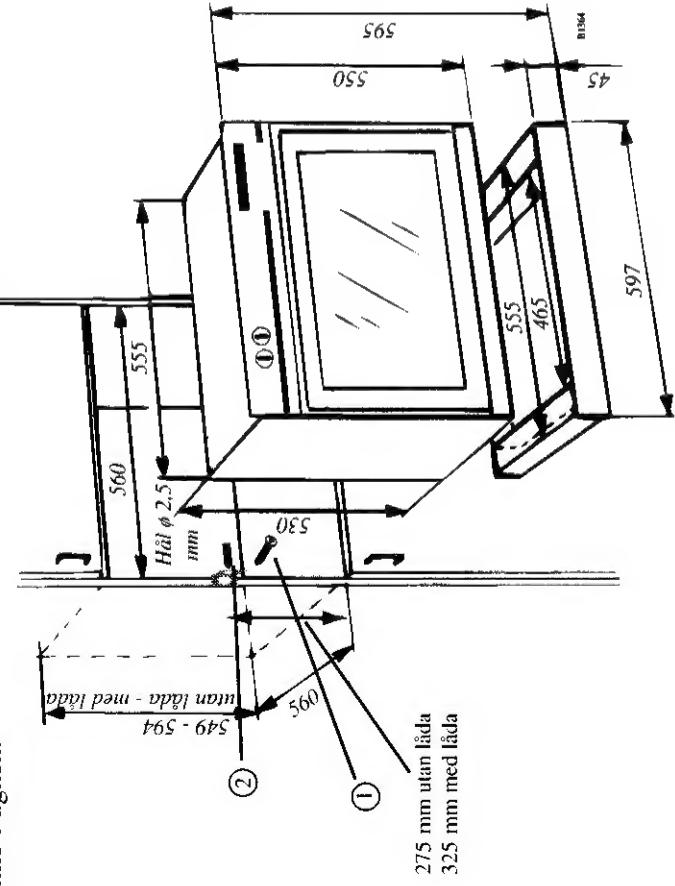
Ugnslucka

Panel
Ventilationsöppningar

Panelen



Funktions-
vred - B
Temo-
statvred - A
Manöverknappar
för klocka



Montering

Ugnen
Upplysning om hur ugnen används finns i avsnittet: "Så använder du". Det är möjligt att välja mellan följande ugnsfunktioner:

- Belysning i ugnen
- Varmluft
- Över-/undervärmre
- Pizza/paj
- Lågtemperatursteckning
- Grill
- Gratinering/Intervalgrill
- Undervärmre
- Uppitung

Ugnsluckan har 3 skikt kallglas för att ge en lägre yttertemperatur. Ugnsluckan kan tas isär för rengöring.

Ugnens sidor, tak och bakvägg har katalytisk emalj, vilket har en viss självrengörande effekt. Ugnsbotten har slät och rengöringsvänlig emalj.

Ugnens uppvärmningstid är:
Traditionell ugn: ca 15 min från kall ugn till 200°C.

Varmluftsgn: ca 9 min från kall ugn till 175°C.

Säkerhetsutrustningen

Ugnsluckan är utrustad med luckspärr, som gör det svåre för barn att öppna ugnsluckan.

Funktionslås

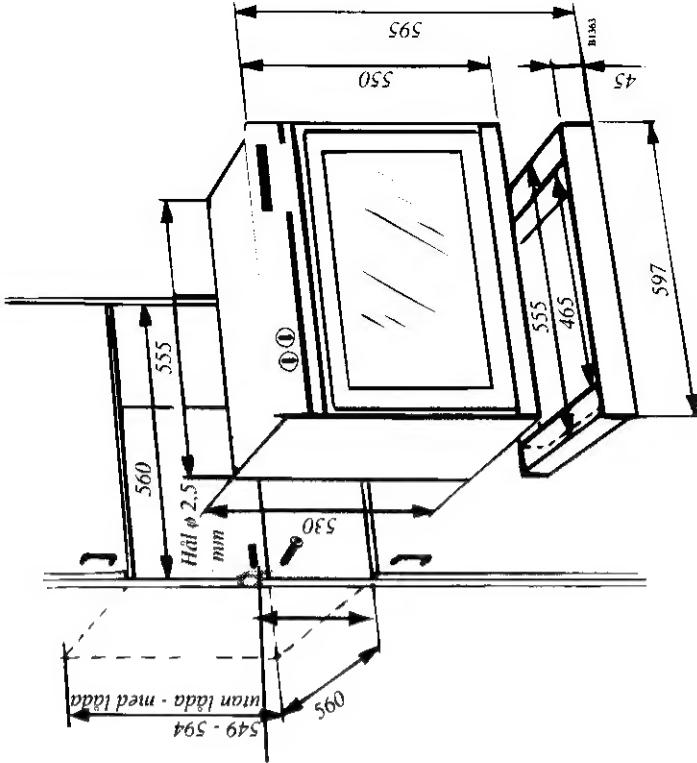
Ugnens funktionslås i låst läge gör det svåre för barn att "använda" ugnen eftersom det krävs att två knappar hålls intryckta samtidigt. För inkoppling av funktionslås, se avsnittet "Före först användning av ugn"

Tillbehör

- 2 emaljerade bakplåtar
- 1 ugnspanna
- 1 galler
- HPFI/HFI-blad
- Stektermometer

Mått för inbyggnad:

Alla mätta är i mm.



Tekniska data

Före första användning av ugnen

Modell QC 471-0:

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 73/23/EEG, 89/336/EEG, 93/68/EEG

Ugnens yttermått:
Bredd: 597 mm
Djup: 560 mm
Höjd: 595 mm

Inbyggnaadsmått:

Höjd: 535 mm
Bredd: 560 mm
Djup: 560 mm

Ugnyenvoly
571/brutto

Ugnsbelysning:

Jgnselementens effekt:

Över/undervärme:	2000 W
Varmluftsgn:	3350 W
intervalgrill:	2300 W
Grill:	2300 W
Pizza/paj:	1850 W
lågtemperatur:	2000 W
Undervärme:	1300 W
Uppföring:	1350 W

Elementspänning Säkras med:

37 kg
vikt:

Denna apparat uppfyller kraven i EG-direktivet 73/23/EEG, 89/336/EEG.

Montering av luckspärr

Fig. 1

1. Öppna ugnsluckan (1)
2. Ta av plåtlisten (2)
3. Avlägsna proppen från hålet (3)
4. Montera skriven (4) i hålet tillsammans med muttern (5)
5. Sätt åter på plåtlisten (2).

Fig. 2

1. Om ugnen är monterad i skåp avlägsnas skruvarna (6) och ugnen dras ut ca 20 cm ur skåpet.
2. Avlägsna proppen från hålet (7).
3. Montera kroken (8) med skruven (9) i hålet (7).
4. Dra fast skruven med muttern (10).

Rengör ugn och utrustning

Bakplåtar, ugnspanna och galler diskas i varmt vatten och handdiskmedel. Torka av ugnsutrymmet med en urrydlen i rasa.

Uppackning

Inkoppling av funktionslås

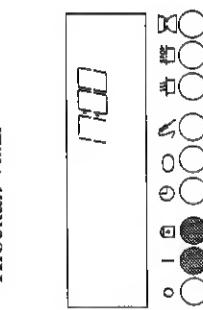
Barnsäkringen kopplas in genom att samtidigt trycka in knapp  och knapp  i ca 5 sek.

Inställning av klocka

Exempel: kl 17.00

- Tryck in knapp  och släpp den åter, kolon börjar blinka.
- Ställ in tiden genom att vrida på knapp A. Efter 5 sek slutar kolon blinka och ugnen är klar att använda.

Klockan visar

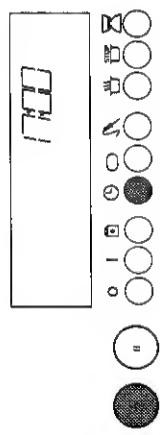


Transportskador

Kontrollera att ugnen är utan skador. Transportskador anmäler du omedelbart till DistriLux Distributionskontor, se fraktsedeln. Vid leverans från butik eller återförsäljare - kontakten dem.

Emballage

Allt förpackningsmaterial kan återvinnas. Träemballaget är av obehandlat virke, plasten och stötdämpande emballagedelar är märkta.
Kontakta ditt kommunkontor om du inte vet var du ska lämna det.



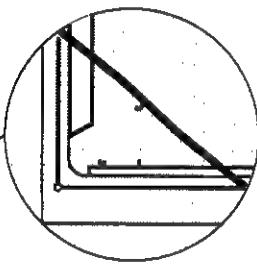
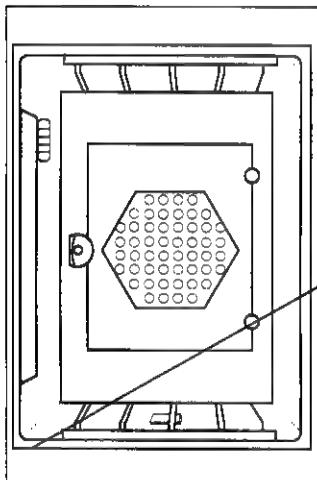
Rengöring av tätningslist

Tätningslisten mellan ugnen och ugnshluckan är fastsatt i de fyra hörmön. Ta av tätningslisten genom att lyfta ut krokarna ur hålen i hörmön. Rengör tätningslisten genom att dra en våt trasa med lite handdiskmedel över listen. Torka efteråt.

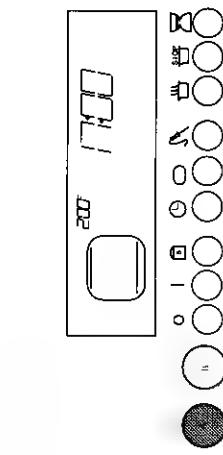
Tätningslisten skall vara torr innan den åter monteras. Sätt på listen genom att hänga krokarna i hålen och rikta upp den, så den löper parallellt med ugnens sidor. Lucktätningens öppning skall vara ned till.

Kontrollampa

Denna lampa är av glimlampa typ. Vid ev fel kontaktas AB Elektroservice.



Värms upp ugnen



1. Tryck på ①
2. Vrid funktionsknapp B tills klockan visar: ②
3. Låt ugnen stå på denna inställning under ca 1 timme. Se till att ha bra ventilation genom att slå på köksfläkten eller öppna ett fönster.
4. Stäng av ugnen, tryck på ③
5. Låt där efter ugnshluckan stå öppen under ca 2 timmar och vädra i köket.
6. Rengör ugnen, luckan och falsarna med varmt vatten och vanligt diskmedel. Torka av ugnen.

Den första tiden ugnen används kan det förfarande förekomma lukt.

Rengör tillbehöret

Bakplåtar, ugnspanna etc diskas i varmt vatten och diskmedel. Skölj efter och torka av tillbehöret.

Ugnsutrustningen

Ugnens inställning

Inställning/ändring av tidpunkt

Klockan visar

tidpunkt

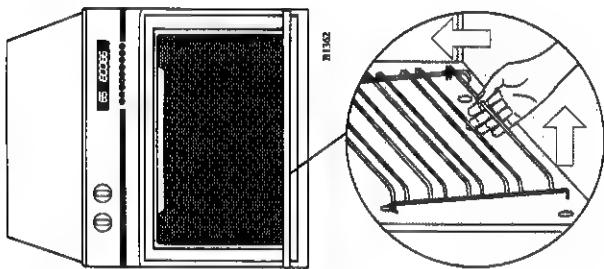
Exempel:

Klocka är 17.00

1. Tryck in knapp  och släpp den
åter kolon börjar blinka.

2. Ställ in tiden genom att vrida på
knapp . Efter 5 sek slutar
kolon blinka.

3. Ugnen är klar att använda.



Ugnens utrustning

Stegarna lossas genom att dra de
ut/upp i pilens riktning. Diskas för
hand eller diskmaskin men vid kraftig
nedsmutsning behöver de ligga i blöt
och sedan rengöras ev med tvålull.

Montering sker genom att först haka
fast stegarna i de översta hålen och
sedan trycka in de på plats igen.

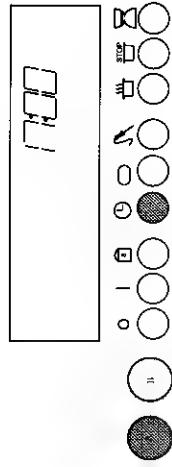
Emalierad plåt och långpanna

rengörs efter användning med
hushållspapper och ev en bakplåts-
skrapa. De kan vid behov diskas för
hand eller i diskmaskin.

Gallret kan diskas i diskmaskin men
rengörs efter användning med
hushållspapper och ev en bakplåts-
skrapa. De kan vid behov diskas för
hand eller i diskmaskin.

Klockan visar

tidpunkt



7081

Val av ugnsfunktioner

Ni kan ändra ugnsfunktion genom att vrida på funktionsknapp (B). Ugnen har följande funktioner:

Belysning: Endast tänd lampa

Varmluft:



Över-/undervärme:



Pizza/paj

Lågtemperaturstekning
(fläkt ½ hastighet).



Grill:



Gratinering/Intervalgrill:



Undervärme



Upptinying



Ugnsluckans glas

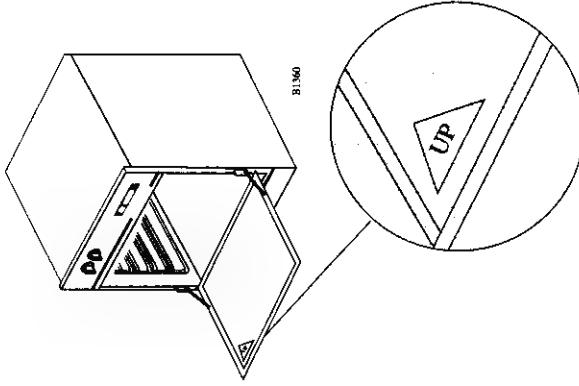
De två innera glasen på luckan kan tas bort för rengöring.

⚠️ Ställ alltid luckan i vädringsläget innan glasen tas bort, annars sår luckan igen eftersom den blir lättare utan glas

Ta bort och rengör glasen så här:

1. Dra den svarta plåtlisten uppåt så snäpps den av.
2. Dra först ut det innersta glaset. Var försiktig när du rengör glasen så att de inte skadas. Använd inte repande rengöringsmedel.
3. Vid kraftig nedsmutsning skall en våt trasa, indränkt med handdisk-medel ligga på glaset i en halv timme.
4. Avlägsna därefter, med hjälp av en rakbladskrapa den upplösta smutsen.

⚠️ Ugnen får inte användas innan alla luckglas är korrekt monterade. Felaktig montering höjer temperaturen på luckans utsida vilket innebär risk för brännskada. Det mellersta glaset ska vara vänt såsom visas på ritningen. Texten får inte vara spegelnvänd.



⚠️ De härdade glasen får inte stötas och slag. Ett skadat glas kan sprängas, genast eller vid senare tidpunkt.

Vid återmontering är det viktigt att du sätter dit glasen i rätt ordning. Glaset med svart dekor har ett värmereflekterande glas som skall vara vänt inåt ugnen.

Ta ut fläkten så här:

1. Öppna ugnsluckan
2. Vrid fjäderlåset (1) tills skärmen lossnar från bakväggen.
3. Skärmen lyfts ur de två hållarna (2).
4. Muttern som håller fast fläkten har vänsterfärgning.
5. Håll fast fläkten med handen.
6. Skruva av muttern genom att vrida den medurs (åt höger).

Rengör fläkten i varmt vatten och handdiskmedel.

Ugnsluckan

I normala fall kan luckan rengöras när den sitter på plats men kan vid behov tas av för rengöring.

Tvätta av luckan både på in och utsida med varmt vatten och handdiskmedel. På insidan av luckan kan det ibland finnas stänk på glaset som bränt fast. Använd en rakbladsskrapa och ett fönsterputsmedel, aldrig en grov svamp som kan repa glasytan.

Ta bort luckan så här:

1. Öppna luckan och fäll upp de två låsspärarna.
2. Stäng luckan tills spärarna tar stopp (vädringsläge).
3. Dra luckan snett uppåt.
4. Lägg luckan på ett stabilt underlag, tex ett bord.

Val av temperatur

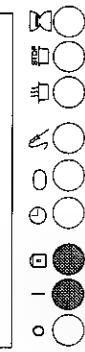
1. Tryck på (1). Ugnen är på förhand inställt på 170°C.
2. Välj funktion tex varmluft
3. Du kan ändra temperaturen genom att vrida på inställningsknapp (A).

När ugnen startar visar displayen 30°C. Efterhand som ugnens temperatur stiger kan du avläsa aktuell temperatur i displayen. När inställd temperatur nås hörs en ljudsignal.

Om du vill sänka temperaturen i en varm ugn kan temperaturfallet inte avläsas i displayen. Displayen visar genast den lägre temperatur du har ställt in.

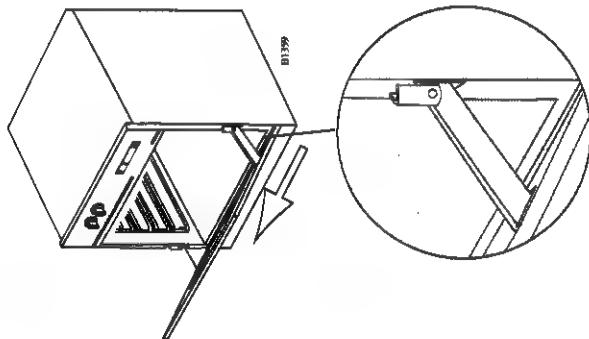
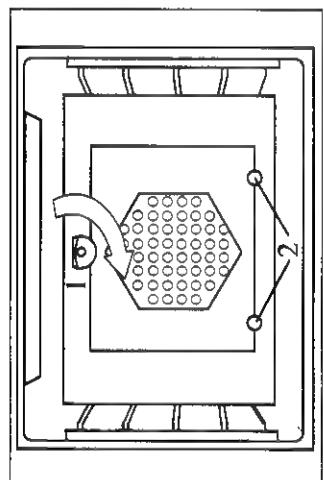
Inkoppling av funktionsläs

Låset kopplas in genom att samtidigt trycka in knapp (1) och knapp (2) i ca 5 sek.

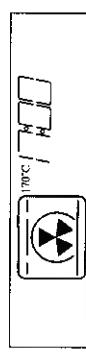
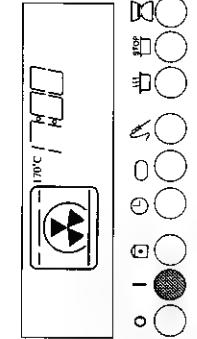


När du skall använda ugnen måste du alltid trycka på knapp (1), samtidigt som du trycker på knapp (2) i ca 5 sek.

Den enda knapp du kan använda utan att trycka på knapp (2) är knapp (1).



Klockan visar



Inkoppling av funktionsläset kan endast göras när ugnen är avstängd
När funktionsläset kopplas in tänds lampan i ugnen. Lampan kan endast släckas genom att trycka på .

Koppla bort låset

Tryck samtidigt på knapp  och knapp  i 5 sekunder.



Klockan visar

Rengöring vid kraftig nedsmutsning

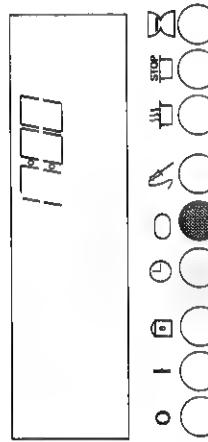
Överkok, fettspill och kraftiga fettstänk skall alltid tas bort innan ugnen skall rengöras.

Gör så här:

1. Avlägsna så mycket av besvärliga fläckar som möjligt genom att skrapa med ett träredskap.
2. Dränk in ugnens sidor och bakvägg i en kraftig lösning av såpa och varmt vatten. Använd en svamp eller en mjuk borste. Gnid ordentligt.
3. Låt det sitta ca 1 timme.
4. Ugnen efterrengörs under $1\frac{1}{2}$ timme på max.

Belysning i ugnen

När ugnen används kan du släcka lampan genom att trycka på knapp .



Vid kraftig nedsmutsning kan du göra följande:

1. Lossa försiktigt smutsen med en stekspade av trä.
2. Fordela såpa, gärna flytande, med en svamp.
3. Stäng ugnshluckan och slå på ugnen på 100°C under 10 min.
4. Tvätta ur ugnen med rent vatten när den har svälnat. Det kan vara nödvändigt att ”gå försiktigt efter” med en vit skursvamp. Torka efteråt.

Ugnsrengöringsmedel kan även användas. Följ anvisningen för aktuell produkt.

Varmluftsfläkten

Fläkten kan bli nedsmutsad av fettstänk från steckning. Kontrollera fläkten var fjärde månad och rengör den vid behov.

Släcka belysningen i display
När ugnen inte används kan du släcka ner i displayen genom att trycka på knapp .



! Stäng av huvudströmbrytaren för produkten, då det inte får finnas ström till produkten, när varmluftsfläkten rengörs.

Ugnsbottnen

Ugnsbottnen är tillverkad av rengöringsvänlig slät emalj. Torka av bottnen varje gång du har använt ugnen. Använd en urvriden trasa, gärna tillsatt lite handdiskmedel.

Skötsel och rengöring

Front i rostfritt stål

Daglig rengöring klaras med en hårt urvidren trasa. Vid kraftigare nedsmutsning användes handdisk-medel. Rengör alltid i stålets slipriktning. För att stålet skall bevara sin glans rekommenderar vi att du använder ett polermedel för rostfritt stål med jämma mellanrum. Polera alltid i stålets slipriktning (på tvären).

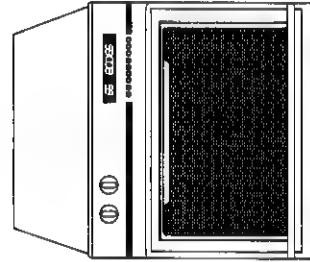
Ugnen

Ugnens sidor, tak och baksida har katalytisk emalj, som delvis rengör sig själv vid temperaturer över 200°C.

Efter tillagning vid låga temperaturer och med kraftiga fettstänk skall ugnen rengöras.

1. Vrid knapp **B** till över/under-värme.
2. Vrid knapp **A** till max.
3. Låt ugnen stå i denna inställning under 1½ timme.

⚠ Håll barn borta från ugnen under tillagning, eftersom ugnen blir varmare än vid normal användning.



Stektermometern

Termometerns temperatur kan sättas in mellan 30°C och 99°C. Stektermometerns plastdelar skall vid användning befina sig minst 4 cm från takelementet.

När stektermometern är ansluten kan du inte samtidigt ställa in en tillagningstid/stopptid.

Stektermometern får ej användas vid grillning.

Användning

Exempel:

Klockan visar

Steken skall tillagas med funktionen lågtemperaturstekning.

1. Placera stektermometern känna mitt i steken.
2. Sätt in stektermometerns kontakt i uttaget i ugnens högra sida.
3. Starta ugnen. Tryck på **①**
4. Välj ugnsfunktion. Vrid på knapp **(B)**.

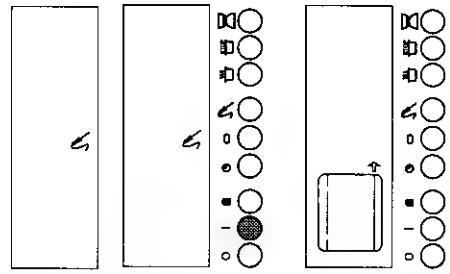
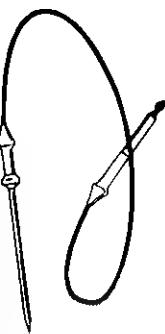
Om du väljer en annan funktion än lågtemperaturstekning och du vill använda en annan ugnstemperatur än den på förhand inställda skall du nu ändra in temperaturen genom att vrida på knapp **A**:

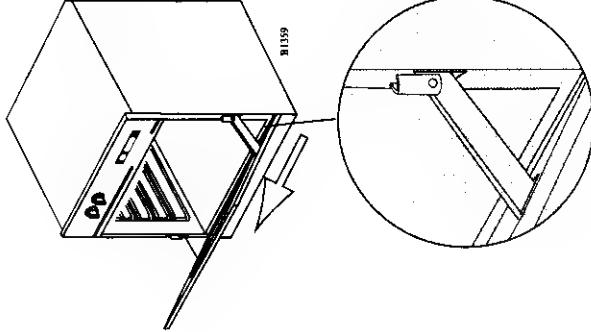


265

Temperaturavkännaaren

sticks i maten för att mäta kärntemperaturen.
Viktigt: Spetsen skall placeras mitt i steken och inte nära fett eller ben.



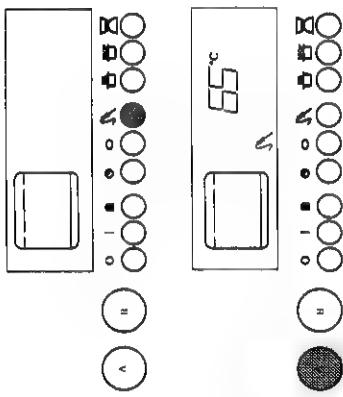


Vädringsläge

Varje gång ugnen har använts bör luckan ställas på glänt, så att fukt i ugnsutrymmet försvinner.

Gör så här:

1. Öppna luckan och fäll upp de två låspärrarna.
2. Stäng luckan tills spärrarna tar stopp.



5. Ställ in köttets temperatur. Tryck på
6. Släpp knappen och vrid på Knapp A.

När ugnen startar visar displayen en centrumtemperatur på 30°C. Efterhand som kärntemperaturen i köttet stiger visas aktuell temperatur i displayen. När inställt kärntemperaturen nås hörs tre korta ljussignaler och ugnen stängs av. Med korta mellanrum hörs en ljusignal som en upplysning om att maten är färdig.

När ugnen är avstängd blinkar ugnssymbolen, detta försvinner först när du trycker på knapp .

- * Häll inte t ex kall pannkakssmet i en het långpanna.
- * Det är bättre att grädda t ex två limpor på en plåt, än en stor mitt på plåten.
- * En djupfryst pizza, direkt från frysen, innebär stora spänningar i plåten och därför risk för skevhet.

Stekning

Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i över- och undervärme och varmluft. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyen torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den om du använder en stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ångar när påsen skall öppnas.

Upptining/värming

Välj varmluft och temperaturen 200°C. Maten tinas i täckta formar. Om du använder plastkärl, kontrollera att det är minst 200°C. Placer formarna på ugnsgaller i en eller flera nivåer. Tiden varierar beroende på mängd och typ av mat. När maten tinat, kan du med fördel använda en stecktermometer för att värma till lagom åttemperatur.

Stekning
Att steka i ugn är bekvämt och praktiskt både i över- och undervärme och varmluft. Välj en ugnssäker form med låg kant där köttstycket precis får plats, så undviker du att skyen torkar in och bränner fast. Vid ugnsbakning av julskinka bildas det i regel mycket spad. Använd därför ett stort stekfat eller en långpanna och var försiktig när du tar ut den om du använder en stekpåse, klipp då hål i ett hörn på påsen innan den sätts in i ugnen. Du minskar då risken att bränna dig på het ångar när påsen skall öppnas.

Automatiskt stopp av ugnen

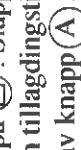
Exempel:

Ugnen skall tillaga på varmluft vid 170°C under 30 min. Klockan är 17.00.

1. Starta ugnen. Tryck på .

2. Välj ugnsfunktion, vrid på funktionsknapp B.

3. Tryck på .

4. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapp .

När den inställda tillagningstiden har gått hörs tre ljuddrägnaler och ugnen stängs av.

Med korta mellanrum hörs en ljuddrägn som en upplysning om att maten är färdig. När ugnen är avstängd blinkar ugnssymbolen, detta försvinner först när du trycker på knapp .

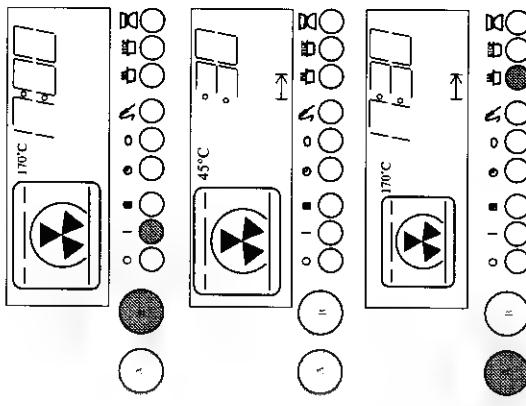
Automatiskt start och stopp av ugnen

Exempel:

Klockan är 17.00.

Ugnen skall automatiskt starta med att tillaga en rätt. Rätten skall tillagas med varmluft vid 170°C under 30 min. Rätten skall vara färdig kl 18.00.

Klockan visar



- Starta ugnen. Tryck på ①.
- Välj ugnsfunktion, vrid på funktionsknapp ②.
- Tryck på ③. Släpp knappen. Ställ in tillagningstiden med hjälp av knapp ④.
- Välj stoppid. Tryck på ⑤. Släpp knappen.

Ställ in stopptiden med hjälp av inställningsknapp ⑥. Ugnen är nu inställd för att starta automatiskt.

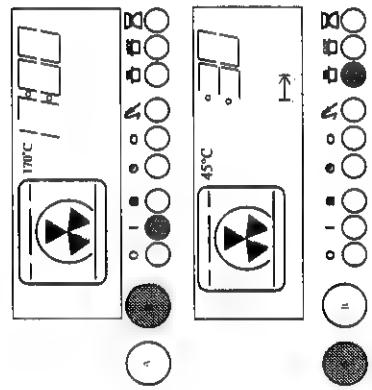
- Displayen visas endast tidpunkt, val av ugnsfunktion samt symbol för start- och stoppid.

När klockan är 17:30 startar ugnen automatiskt på varmluft 170°C.

När den inställda tillagningstiden har gått hörs tre ljudsignaler och ugnen stängs av. Med korta mellanrum hörs en ljudsignal som en upplysning om att maten är färdig. När ugnen är avslängd blinkar ugnssymbolen, detta försvinner först när du trycker på knapp ⑦.

i Kom ihåg att ta hänsyn till ugnens uppvärmningstid när du ställer in tillagningstiden.

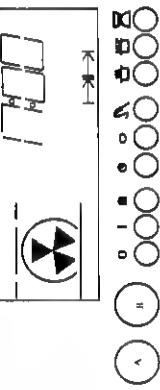
Klockan visar



- Tank på att kontrollera gräddnings- tiden när du börjar använda en ny ugn. I många äldre recept finns ofta angivet en något högre ugnstemperatur. I dagens moderna ugnar sker gräddningen vid lägre temperatur. Sänk därför temperaturen om grädd- ningstiden är för kort. En för hög temperatur ger ett ojämnare resultat.

Varmluft

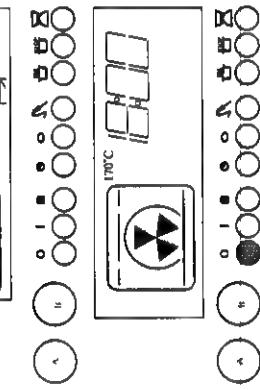
Utnyttja ugnsutrymmet genom att laga mat på flera plåtar/galler samtidigt. Du kan blanda olika rätter, tex förrätt, huvudrätt och dessert så länge de kräver samma ugnstemperatur. Men tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.



- Sätt in maträtter i kall ugn och utnyttja effervärmen genom att stänga av ugnen 10-15 min. innan maten är klar.

Bakning med varmluft

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.



- Med varmluft blir färgsättningen något annorlunda. Den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av tex bullar, kan sidorna därfor få lite mer färg än toppen.

Allmänt om bakning

Tank på att kontrollera gräddnings- tiden när du börjar använda en ny ugn. I många äldre recept finns ofta angivet en något högre ugnstemperatur. I dagens moderna ugnar sker gräddningen vid lägre temperatur. Sänk därför temperaturen om grädd- ningstiden är för kort. En för hög temperatur ger ett ojämnare resultat.

Varmluft

Utnyttja ugnsutrymmet genom att laga mat på flera plåtar/galler samtidigt. Du kan blanda olika rätter, tex förrätt, huvudrätt och dessert så länge de kräver samma ugnstemperatur. Men tiden i ugnen kan variera för de olika rätterna.

- Sätt in maträtter i kall ugn och utnyttja effervärmen genom att stänga av ugnen 10-15 min. innan maten är klar.

Bakning med varmluft

Färgsättning sker när en ytas temperatur stiger och fukt försvinner.

- Med varmluft blir färgsättningen något annorlunda. Den varma luften cirkulerar och påverkar ytans temperatur runt om. Vid färgsättning av tex bullar, kan sidorna därfor få lite mer färg än toppen.

Allmänt om bakplåtar och långpanna

Dessa kan slå sig om de utsätts för stora temperaturväxlingar och/eller öjämn placering av bakverk. Ofast försinner skevheten när plåten svallnat.

- Placerar inte en het plåt/långpanna på exempelvis en kall diskbänk

Tabell för lågtemperaturstekning

Lämpar sig inte för stekar av griskött och stek som väger över 2,5 kg.

Stekning	Färs	Centrum-temperatur i köttet	Ca tid i timmar och min
Nötkött			
Rostbiff ca 800-1500 g	2-3	60-65°C	2 timmar
Hel oxfilé ca 600g, brun först	3	58-62°C	1 timme 30 min
Nötstek 2000 g	2-3	75°C	4 timmar
Bogstek u ben ca 800 g bryn först på panna	3	62°C	2 timmar
4 bifflar av entrecôte 1 - 1,5 cm bryn första på panna	3		45 min
T-benstek ca 700 g 2,5 - 3 cm bryn första på panna	3		1 timme 20 min
Lammkött			
Lammstek ca 2000 g	2-3	65-75°C	4 timmar 15 min
Griskött			
Fläskfilé ca 400 g bryn först på panna	3	70°C	1 timme

Låt stekenstå överläckt 20 min efter stekning

Detta program lämpar sig för stekar som väger upp till 2500 g.

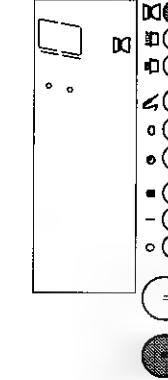
Bryn först

Vi rekommenderar att köttbitar som väger 800 g eller mindre först bryns. Bryn först köttet i margarin på en panna. Hela köttbitar skall först brynas 4-5 min. Kött i skivor skall först brynas 1-1,5 min.

Signalur

Exempel:

Signaluret skall ställas in på 10 min.



1. Tryck på . Släpp knappen.
2. Ställ in tiden med hjälp av knapp .

När inställt tid har nåtts hörs tre ljuddalar.
Med korta mellanrum hörs en ljuddignal.

Energisparfunktion

Ugnen har en inbyggd sparfunktion som betyder att ugnen automatiskt stänger av värmen och utnyttjar ugnens eftervärme. Detta spar energi.

Energisparfunktionen finns då följande kombinationer väljs

Ugnsfunktion	Val av klockfunktion	Automatiskt stopp	Automatiskt start och stopp
Varmluft	X		X
Traditionell	X		X
Pizza/paj	X		X

Värmen stängs automatiskt av:
5 min före stoppid, när tillagningssiden är mellan 30 och 59 min.

10 min före stoppid, när tillagningstiden är över 59 min.

Lampan i ugnen förblir tänd när värmen stängs av.

Energisparfunktionen är en förprogrammerad funktion. Du kan inte själv ändra tiderna eller väja bort funktionen.

Du kan inte se att värmen har kopplats bort.

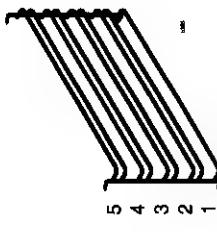
Tabell för stekning

Stekning	Varmluft	Ugnen	Vanl. ugn	Varmluft
Rostbiff	2	55-60	70-85	125
Nötstek, rosa	2	65	85-100	125
Nötstek, genomstekt	2	70-75	100-110	125
Skinkstek	1-2	80	90-105	170
Karé med ben	1-2	85	105	170
Revbenspjäll, tjocka	2	-	90	160
Rimmat skinka i folie	2	73-75	60-70	170
Lamm/kalvstek, rosa	2	70	90	165
Lamm/kalvstek, genomstekt	1-2	75	105	170
Kyckling, delad	3	-	45	200
Kalkon, helstekt, färserad	1-2	-	50	160
Kalkonbröst	3	62	60	200
				175

Använd en ugnsfast form, som passar till storleken på köttet eller fisken, så slipper du vidbränd sky.

Använd stektermometer när du steker kött, så får du alltid den genomstekning du önskar. Se till att spetsen på stektermometern ligger mitt i köttstycket, inte mitt i fett eller mot ben.

637

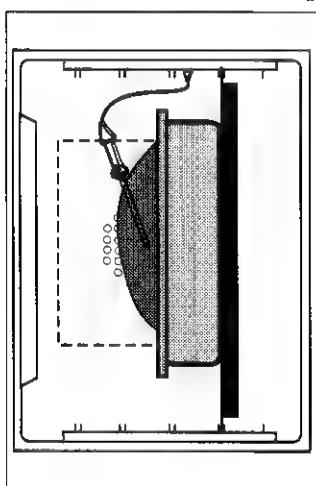


Användning av stektermometer

stektermometer

För att få bästa resultatet ska stektermometern sitta i den tjockaste delen av steken. Spetsen får inte stöta emot fett eller ben, då termometern i så fall kommer att visa fel. Hela spjutspetsen skall var inne i köttet, eftersom ugnsvärmens påverkan termometern. När den önskade temperaturen har nåtts tas steken ut, täcks med aluminiumfolie och vilar ca 20 min. Steken är därefter lättare att skära upp och mindre kötsaft går till spillo.

Kom ihåg att stektermometerns plastdelar skall befina sig minst 4 cm från takelementet.

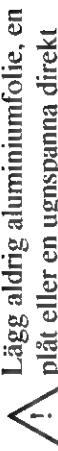


Max 5 dl vatten

För att få bästa resultatet ska stektermometern sitta i den tjockaste delen av steken. Spetsen får inte stöta emot fett eller ben, då termometern i så fall kommer att visa fel. Hela spjutspetsen skall var inne i köttet, eftersom ugnsvärmens påverkan termometern. När den önskade temperaturen har nåtts tas steken ut, täcks med aluminiumfolie och vilar ca 20 min. Steken är därefter lättare att skära upp och mindre kötsaft går till spillo.

i Kom ihåg att stektermometerns plastdelar skall befina sig minst 4 cm från takelementet.

Ugnen



Lägg aldrig aluminiumfolie, en plåt eller en ugnspanna direkt på ugnsbotten. Emaljen kan skadas på grund av överupphettning. Ugnen blir varm under användningen, håll barn under uppsyn.

Varmluft

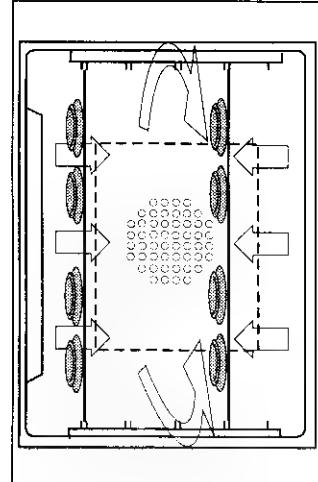
Ugnen värms upp av tak- och botten-element samt ringelementet runt fläkten. Den varma luften cirkulerar i ugnen. Matlagning och bakning blir mer rationell, eller som två plattar samtidigt i ugnen ger totalt kortare gräddningstid.

Se till att ha avstånd mellan plåtarna så att luften kan cirkulera samtidigt att jäsdegar och sockerkakor har plats att höja sig under gräddningen.

Temperaturen skall vara ca. 15-20% lägre än vid över/undervärme. Vid bakning bör ugnen vara uppvärmd men vid matlagning kan start ske från kall ugn.

OBS! Vid gräddning av bakverk som ska ha hög temperatur och kort gräddningstid rekommenderas inte varmluft. En för hög ugnstemperatur ger ojämn färgsättning (Se vidare under tips och råd).

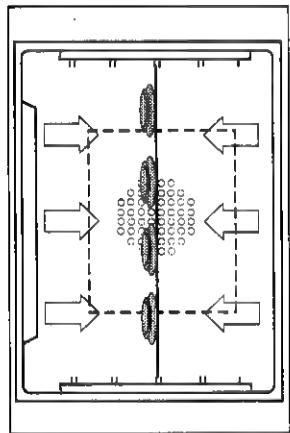
Ugn har en förinställd temperatur på 170°C.



Över/undervärm

Tak- och bottenelement är inkopplade. Kan i princip användas vid all matlagning och bakning. Resultatet kan påverkas av inställd temperatur, formars material och färg. Vid gräddning i ljusa aluminiumformar får undersidan bättre färg om formen placeras på en plåt istället för på gallret.

Ugnen har en förinställd temperatur på 200°C

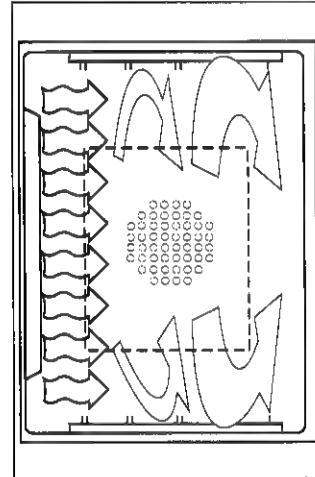


Gratinering/intervalgrill

Intervalgrill är en kombination mellan varmluft och grill. Grillelementet är inkopplat för färgsättning samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera. Vid tillagning med intervalgrill skall temperaturen ligga 15-20% lägre än vid över/undervärm. Vid tillagning med intervalgrill används en plåt.

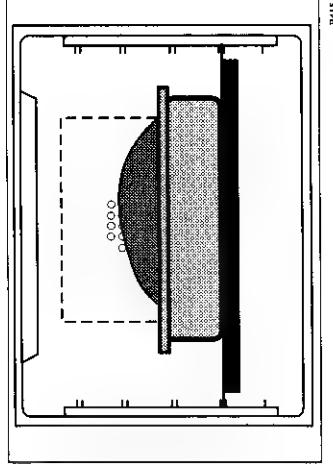
Intervalgrill är lämpad för gratinering och annan matlagning, som skall ha gyllene yta, t ex potatisgratäng, råstekt potatis. Utmärkt att även använda till "höga" maträtter, t ex. griljering av julskinka, som ska ha färg runt om.

Intervalgrill är inte lämpad för bakning.



Stekning

Denna ugn är väl isolerad. Det medför att det blir relativt hög fuktighet i ugnen. Därför skall vatten inte tillsättas vid stekning. Om du vill ha steksky till sås så lägg steken i en ugnssäker form som passar till steken och fyll i max 5 dl vatten. Ytterligare vatten skall ej tillsättas under tillagningen. Om du använder för mycket vatten i ugnen bildas kondensvatten, vilket kan rinna ut på golvet, och du måste använda omödigt mycket energi.



Max 5 dl vatten

Över/undervärm, varmluft och intervalgrill lämpar sig för stekning. Intervalgrill är speciellt användbar för stekning av rätter som skall ha spröd yta, som t ex kyckling, fläskstek, lammstek etc. Vid användning av varmluft och intervalgrill skall du dock tänka på att ugnrummet blir kraftigt nedsmutsat p g a den cirkulerande luften, vilken virvlar fettstänk runt i ugnsutrymmet.

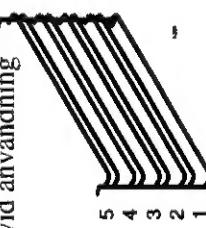
i Om du vill använda stekpåse skall det era hörnet klippas av innan stekpåsen placeras i ugnen. På så sätt undviker du att du bränner dig på varm ånga när påsen öppnas.

Inställningsschema för matlagning

Matlagning			
Fisk, kokning	1-2	170-180	**
Fisk, stekning	1-2	190-210	**
Kötfärslampa	3-4	190-210	50-65
Gratäng	2-3	190-210	55-65
Leverpastej	2-3	190-210	55-65
Pizza	3-4	210-235	30-40
Pajer	3-4	210-235	35-45
Lasagne	3-4	200-225	50-60
Potatisrätäng	3-4	200-225	65-70

Vid tillagning på 2 bakplåtar skall man välja fals 1+4 eller 2+5

** När man steker eller kokar fisk i ugnen är tillagningstiden beroende av fiskens tjocklek. Ju tjockare fisk, desto längre tillagningstid. Fisken är färdig när fiskköttet är vitt och ogenomsiktig. Stick med en gaffel vid ryggbenet. Släpper köttet lätt är fisken färdig. Tabellen är vägledande. Se också avsnittet "Råd och tips vid användning av ugnen".



Pizza/paj program

Med denna funktion fås kraftig undervärme och mindre övervärmelse.

Den kraftiga undervärmen garanterar att pizza- och pajbottnar blir spröda.

Vi gräddning av pajer är det inte nödvändigt att förgrädda bottnen.

Mindre värme uppfir från gör att ytan blir mjuk och gyllen, i stället för hård. När du använder pizza/paj funktionen skall ugnen förvärmas. Uppvärmningstiden till 200°C är ca 20 min. Använd den temperatur och tid som rekommenderas i receptet. Sätt de saker du vill tillaga på en bakplåt. Sätt in plåten på 3:e falsen. du kan inte använda

stektermometer tillsammans med pizza/paj funktionen. Pizza/paj funktionen har en förinställd temperatur på 200°C.

Lågtemperaturstekning

Denna funktion är väl lämpad för stekning av kött, som väger upp till 2500 g. Vid denna funktion används tak-och bottenelement samtidigt som varmluftsfläkten går med halv hastighet. Ugnen värmer upp till 130°C, varvid köttets porer stängs. Därefter sänks temperaturen automatiskt till 90°C. Köttet steker vidare vid låg temperatur under lång tid. Detta ger ett mycket mörkt resultat.

Temperaturena är inställda på förhand och kan inte ändras. Med detta program startar man alltid med kall ugn. Vid stekning av mindre köttbitar, som väger upp till 800 g, rekommenderar vi att köttet först bryns på en panna. Använd alltid den elektroniska stektermometern till hela köttbitar. Det är svårt att ange en exakt stektid för de enskilda köttbitarna, eftersom stektiden beror på köttets form. I tillagningsschemat för lågtemperaturstekning kan du se hur lång tid det cirka tar.

Inställningsschema för bakning

Bakning	Över/undervärme		Varmluft	
Matbröd				
Mörka portionsbröd	3	200	12-15	2+5
Ljusa portionsbröd	3	225	8-12	2+5
Läta limpor, formbröd	1	190-200	35-40	1+4
Tunga limpor,	1	175-200	50-60	1+4
Hålkakor, tekakor	2-3	200-225	10-15	2+5
Vetebröd				
Bullar	3	210-225	8-10	2+5
Längder, kransar	2	190-200	18-25	2
Mjuka kakor				
Muffins	3	200	12-15	2+5
Rullfärta	3	225	5-8	Ej lämpat
Mjuk kaka med lite fett**	1-2	175-190	35-45	2
Mjuk kaka med mycket fett**	1	150-175	50-60	1
Småkakor				
Mördegskakor	3	175-200	10-15	2+5
Mariänger	3	100	50-60	2+5
Pepparkakor	3	175	5-8	2+5

Då du använder längpannan, bör denna placeras på den högre rekommenderade fasen, eftersom den är djupare än en bakplåt.

** Använts mörk bakform, placera alltid formen på galler och fals 2.

Välj temp. 160-180°C

Upptröning/torkning

Ringelementet och varmluftsfläkten är inkopplade. Med denna funktion får du en skonsammare upptröning samt torkning av t ex kryddgrönsaker flera plåtar på en gång, om det är mycket som ska tinas/torkas. Det är inte möjligt att ange tid, eftersom den varierar med mängd och typ. Funktionen har en förinställd temperatur på 40°C. Du kan inte ändra temperaturen.

Bakning/matlagning

Vid temperaturskillnader och/eller ojämnn placering av matvaror på bakplåtarna kan plåtarna ”slå sig”. Det gäller speciellt vid tillagning av frusen pizza, pommes frites och dylikt.

i Stick i mjuka kakor ca 5 minuter innan de beräknas färdiga, så har ni möjlighet att förkorta/förlänga gräddningstiden. Resultatet kan påverkas av receptet, formens material, färg, form och storlek.

Vid tillagning i ljusa metallformar samt i formar av porslin och glas skall formen placeras på en bakplåt. Vid tillagning i mörka metallformar skall formen placeras på gallret. Med traditionell ugn får hela ytan likartad färg.

Grilling

Vid grillning skall temperaturen vara 250°C. Om du vill ha en mer skonsam grillning kan du välja en lägre temperatur.

Torka av det som skall grillas med hushållspapper. Om det är fuktigt blir det kukt i stället för grillat. Låt grillen värmas upp i 5 min innan det som skall grillas sätts in i ugnen.

Lägg det som skall grillas på ugnsgallret och placera gallret på den fals som rekommenderas i inställningsschemat.

Klä ugnspannan i aluminiumfolie och placera den under gallret. Ugnspannan samlar upp fettstänk etc, det underlättar rengöringen. Ugnshluckan skall vara stängd under grillning.

Håll uppsyn under grillningen. För lång grilltid ger torr, tråkig och i värsta fall bränd mat. Vänd det som skall grillas minst en gång under grillningen. Stektermometer kan inte användas vid denna funktion. Grillen är på förhand inställd på en temperatur på 250°C. du kan ändra temperaturen genom att vrida på inställningsknapp **A**.

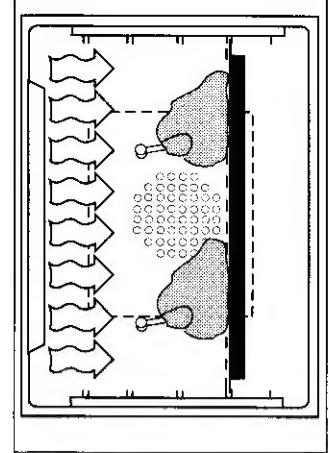
Med över/undervärme får hela

likartad färg. Med varmluft blir det mer rationellt att baka/lag mat, men färgen blir mer ojämnn. För att få bästa resultatet skall bakverk/matriätt placeras så de inte stör luftströmmen för mycket. Dvs bullar och liknande skall placeras i raka rader. Avlånga bakverk såsom baguetter, stänger, sockerkaka och dylikt skall placeras med ändarna mot bakvägg och ugnshlucka.

Varmluft är mindre lämpligt för bakning av bakverk med högt sockerinnehåll och/eller skall ha höga temperaturer under kort tid.

Varmluft kan tillaga olika rätter samtidigt som exempelvis förrätt, huvudrätt och efterrätt. du skall tänka på att välja rätter som skall tillagas vid samma temperatur.

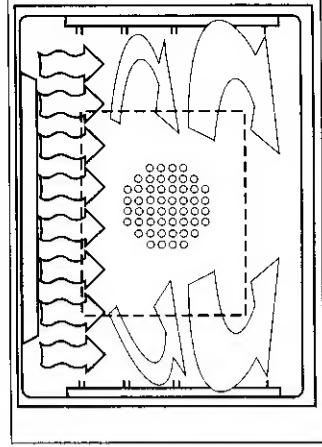
Intervallgrill lämpar sig för gratinering eller annan matlagning som skall ha en gyllen yta, t ex potatisgratäng, råstekt potatis eller liknande. Intervallgrill lämpar sig inte för bakning.



Fisk och ljust kött (fägel), kalv och gris får inte fårg lika lätt som mörkt kött (nötkött och vilt).

Intervalgrill

Intervalgrill är en kombination mellan varmluft och grill.



Grillelementet är inkopplat för färgsättning, samtidigt som fläkten får den varma luften att cirkulera. Vid tillagning med intervalgrill skall temperaturen vara 15-20% lägre än med traditionell ugn.

Inställningsschema för grillning

Grillning	Fläskkollett	Lammkollett	T-benstek (2-4 cm)	Kyckling, delad	Grillkorv	Revbén (förikokta 20 min)	Fisk (Skivor av torsk el lax)	Rostat bröd	1:a sidan	Minut	2:a sidan	Minut
	3-4	250	7-9							4-6		
	3-4	250	7-10							5-6		
	2-3	250	7-10							6-8		
	2-3	250	20-25							15-20		
	3-4	250	3-4							1-2		
	2-3	250	15-20							15-20		
	3	250	10							5		
	3-4	250	2-3							1-2		

Man får mer skonsam grillning genom att placera maten en fals längre ner i ugnen. Grilltiden blir lite längre.

